

Austria Trend **PREMIUM**

**HOTEL SCHLOSS
LEBERBERG ****S**

**HOCHZEITS-
GUIDE**



Auf meiner Hochzeit muss
ich nur eines. Strahlen.





Am Gipfel des Glücks.

Sie wollen, dass Ihre Hochzeit ein ganz besonderes Ereignis wird? Sie wünschen sich ein unvergessliches und einzigartiges Fest? Heiraten Sie in den Bergen mit einem umwerfenden Ausblick über die Dächer Kitzbühels, des wohl exklusivsten Winterurlaubsortes Österreichs! Unser romantisches Haus mit Geschichte und Charakter bildet den perfekten Rahmen, um Ihren großen Tag mit bleibenden Erinnerungen zu füllen: Das Ambiente eines echten Märchenschlosses mit über 400 Jahren Geschichte und die malerische Bergwelt der Kitzbüheler Alpen als Kulisse. Egal ob Sie ein kleineres, intimes und doch unvergessliches Hochzeitsfest, eine traditionelle Trachtenhochzeit oder sogar eine opulente Society-Trauung planen, unser tatkräftiges und erfahrenes Team unterstützt Sie jederzeit gerne bei all Ihren Plänen rund um das Fest Ihrer Träume sowie um Abwicklung und Organisation.

Kapazitäten	☀	m2	☀	🍷
Hahnenkamm 1	✓	32	18	30
Hahnenkamm 2	✓	35	24	30
Hahnenkamm 3	✓	36	24	32
Kitzbüheler Horn	✓	180	100	150
Wintergarten	✓	30	16	25
Alpenblick	✓	420	230	400
Gobelinsaal	✓	81	30	60



Agape

Für die traditionelle Agape nach der Trauung und vor dem Festessen hält unser Hotel zahlreiche schöne Ecken für Sie bereit. Von unserer Restaurant Terrasse mit direktem Blick auf das Kitzbüheler Horn, über das gemütliche Kaminzimmer, bis hin zu unserem prunkvollen Gobelinsaal.

Just Married

2 Gläser Sekt
3 Stück gemischte Brötchen

pro Person

€ **18,50**

Honeymoon

2 Gläser Sekt
3 Stück gemischte Brötchen
2 Stück Petit Fours

pro Person

€ **25,50**

Getränke- angebot

Zu unseren Heißgetränken servieren wir Ihnen Milch ^G, Zucker, Süßstoff und hausgemachte Kekse ^{ACHO}, zu den anderen Getränken Erdnüsse ^E oder einen Knabber Mix ^{ACGE}.

Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,90
Mineralwasser prickelnd oder still	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola/light, Fanta, Sprite, Mezo Mix, Almdudler	0,33 l	€ 4,40
Red Bull	0,25 l	€ 5,90
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	€ 3,80
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l	€ 5,60
Mango-, Ananas-, Multivitamin-, Erdbeere-, Kirsche-, Tomatensaft	0,20 l	€ 3,80
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 4,40
Fentimans Tonic Water	0,125 l	€ 4,40
Nestea Eistee Lemon, Peach	0,33 l	€ 4,40

Heißgetränke

Kleiner Brauner	€ 2,90
Ristretto	€ 2,90
Espresso Macchiato ^G	€ 3,50
Großer Brauner	€ 5,10
Verlängerter	€ 4,50
Cappuccino ^G	€ 4,20
Latte Macchiato ^G	€ 4,50
Heiße Schokolade ^G	€ 4,50
Kännchen Tee	€ 5,90
Assam, English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Früchtetee, Grüner Tee, Red Orange, Rooibos-Vanilla, Morgenkräuter, Vitalkräuter	

Bier

Zipfer Urtyp vom Fass ^A	0,20 l	€ 2,90	0,30 l	€ 3,90
Edelweiß vom Fass ^A			0,30 l	€ 4,30
Zipfer Limettenradler Flasche ^A			0,33 l	€ 3,90
Gösser Flasche ^A			0,33 l	€ 3,90
Gösser Naturgold Alkoholfrei Flasche ^A			0,33 l	€ 3,90

Wein

G'Spritzter weiß oder rot ^O	1/4 l	€ 4,90
G'Spritzter süß ^O	1/4 l	€ 4,90
Aperol Spritzer ^O	1/4 l	€ 5,90
Prosecco Aperol ^O	1/4 l	€ 7,10
Hugo ^O	1/4 l	€ 7,10
Grüner Veltliner Stephanus 2017 ^O	1/8 l	€ 4,70
Weixelbaum, Kamptal		
Riesling Federspiel 2017 ^O	1/8 l	€ 5,20
Weingut Domäne Wachau, Weissenkirchen		
Chardonnay Felsenstein 2017 ^O	1/8 l	€ 5,30
Brigit Braunstein, Leithaberg		
Gelber Muskateller 2017	1/8 l	€ 5,50
Vorspannhof Mayr, Kremstal		
Kitz The Legend weiß 2015 ^O	1/8 l	€ 5,20
Weingut E. Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee		
Rosé Salzl 2017 ^O	1/8 l	€ 4,80
Seewinkelhof, Illmitz		
Merlot Wendelin ^O	1/8 l	€ 5,30
Gols, Burgenland		
Zweigelt Selection 2017 ^O	1/8 l	€ 4,90
Neusiedlersee, DAC		
Cabernet Sauvignon Selection 2017 ^O	1/8 l	€ 5,50
Salzl, Neusiedlersee		
Kitz The Legend rot 2015 ^O	1/8 l	€ 6,60
Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee		

Prosecco, Sekt & Champagner

Prosecco Brioso ^O	0,10 l	€ 5,70
Cuvée N°1 Kattus ^O	0,10 l	€ 5,00
Laurent Perrier Brut ^O	0,10 l	€ 11,90
Taittinger Brut ^O	0,375 l	€ 55,00
Laurent Perrier Brut ^O	0,375 l	€ 49,00
Prosecco Brioso ^O	0,75 l	€ 37,00
Schlumberger Brut ^O	0,75 l	€ 53,00
Cuvée N°1 Kattus ^O	0,75 l	€ 33,00
Schlumberger DOM Brut Rosé ^O	0,75 l	€ 55,00
Taittinger Brut Reserve ^O	0,75 l	€ 95,00
Taittinger Brut Prestige Rosé ^O	0,75 l	€ 115,00
Laurent Perrier Brut ^O	0,75 l	€ 85,00
Roederer Brut Premier ^O	0,75 l	€ 95,00
Roederer Crystal ^O	0,75 l	€ 250,00
Dom Perignon ^O	0,75 l	€ 250,00
Taittinger Comtes de Champagne ^O	0,75 l	€ 190,00
Laurent Perrier Rosé ^O	0,75 l	€ 125,00
Taittinger Brut Prestige Rosé ^O	1,50 l	€ 180,00





Probeessen

Nach fixer Buchung laden wir Sie gerne in unser Haus zu einem Probeessen für 2 Personen ein.

Menüvorschläge

Couvert AG

Gemischtes Gebäck & Butter, Menükarten & Kerzen,
pro Person € 2,80 zuzüglich zum Menüpreis

3-Gang Menü

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel und Julienne ACGO
Perlhuhnbrust
mit hausgemachten Bandnudeln, Spinat und Morchelrahmsauce AFGLMO
Topfensoufflée
auf Erdbeer-Grand Manier-Ragout AFGO

pro Person

€ **35,-**

4-Gang Menü

Duett vom hausgebeizten Lachs und Yellowfin-Thunfischtatare
mit Gurkenrahmspaghetti und Teriyakisauce ADGLMO
Consommé Double mit Kaiserschöberl AGLO
Klassisches Roastbeef AGLO
mit rahmigem Kürbisgemüse, Kartoffelsoufflée und Rosmarin-Honigjus
Dessertvariation Leberberg FGO
(3 Saisonale Desserts)

pro Person

€ **55,-**

5-Gang Menü

Carpaccio von der in Kräutern gebeizten Beiried
mit eingelegten Pilzen, Rucola, Trüffeldressing und Balsamicolack ACGLO
Kalbsconsommé mit Grießnockerl und Schnittlauch ACGO
Sorbet nach Wahl mit Champagner FGO
Filet vom Jungschwein „Wiener Art“
mit Spargelgemüse, Kartoffelgratin und Sauce Choron ACGLMO
Champagnermousse in der Schokoladenträne serviert FGO

pro Person

€ **70,-**

6-Gang Menü

Mousse von der geräucherten Entenbrust
mit Portweingelee, Belugalinsensalat und Sauce Cumberland AGLMO
Steinpilzessenz mit Trüffelbutternockerl und Kerbel ACGLMO
Gegrillter Wolfsbarsch ADLM
mit Safranrisotto, sautierten Zuckerschoten und Tomatenbuttersauce
Sorbet nach Wahl mit Champagner FGO
Rosa Milchkalbsfilet im Ganzen gebraten
mit Rahmpolenta, frischem Blattspinat und Sauce Bernaise AFGLO
Soufflée von der Valrohnaschokolade mit hausgemachtem Rahmeis FGL0

pro Person

€ **85,-**

Buffetvorschläge

Unser Küchenchef hat Ihnen mehrere Möglichkeiten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr ganz persönliches Buffet kreieren können. Zusätzlich bereiten wir ein buntes Salatbuffet für Sie und Ihre Gäste vor.



Buffet Lebenberg

Suppen: AGLOU

Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten
Tomatencremesuppe mit Croutons
Kartoffelsamtsuppe mit sautierten Pilzen

Fleischgerichte:

Gegrillte Perlhuhnbrust
mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffel und Portweinjus ACFHLO
Kalbsgeschnetzeltes nach „Züricher Art“
mit Kartoffelrösti und Brokkoli AGLO
Mit Tomaten und Österkron
gratinierter Jungschweinerückensteak
dazu feine Bandnudeln und Austernpilzrahm ACFLM

Fischgerichte:

Gegrilltes Zanderfilet
mit Gnocchi, Gemüsegröstel und Kurkumasauce ADGLO
Bachforellenfilet mit Wildreis, Rieslingsauce und Gemüse ACDLMO

Vegetarische Gerichte:

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebel und Schnittlauch ACFLMO
Klassische Gemüsequiche mit Sauerrahm Kräuterdip AGLO
Penne Aglio e Olio nach Art des Hauses ACLO

Desserts

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster GFO
Strudelvariation mit Vanillesauce ACFG0
Grießflammerie mit eingelegten Weichseln AFGLO

pro Person ab

€ **45,-**

Grill Buffet

Vorspeisen: ACGLMNO

Prosciutto mit Rucola und Trüffeldressing
Tatаре vom gebeizten Lachs
mit hausgemachtem Kartoffelbrot und Kaviar
Tomatencasatta mit mini Mozzarella und Kräuteröl

Suppe:

Gazpaccio mit Knoblauchbrot AFGHLM0

Beilagen: ACDGLO

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Kartoffelgratin
Grillgemüse
Gefüllte Riesenchampignon
Maiskolben

Fleisch und Fisch: ACG

Kleines Entrecote
Ein halbes Stubenküken vom Grill mit Cremolata
Schweinerückensteak
Garnelen

Salate: ACGLO

Kartoffelsalat / Gurkensalat / Karottensalat / Thunfischsalat / Nudelsalat / Tabuleesalat / sechs verschiedene Blattsalate / drei verschiedene Dressings / Condiments

Dessert: CFGLO

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Creme Brûlée
Streuselkuchen

pro Person ab

€ **55,-**



Klangvoll schöne Feste.

Tonanlage

Tonanlage inkl. Headset, pro Tag und Stück ab € 195,00

Eventausstattung

Bühnenelemente (2x1m), pro Stück ab € 30,00
 Tanzboden (1x1m), pro Stück ab € 40,00
 Fix installierte Beamer mit absenkbarer Leinwand
 Beschattung mittels elektrischer Jalousie

Dekorationselemente

Sesselhussen, pro Stück ab € 7,00

Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl zusätzlicher Eventausstattung oder Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf Ihre Bedürfnisse eingeht und das passende Ambiente kreiert.





Zusätzliche Leistungen

Probeessen

Nach fixer Buchung und einem Buchungsvolumen von mindestens € 4.000,- laden wir Sie gerne in unser Haus zu einem Probeessen für 2 Personen ein. Sollte das Buchungsvolumen über € 7.500,- liegen, heißen wir gerne auch 4 Personen für das Probeessen willkommen.

Fotograf

Um den schönsten Tag in Ihrem Leben festzuhalten, organisieren wir Ihnen gerne einen Fotografen oder stellen für Detailabsprachen den Kontakt für Sie her.

Unterhaltung

Bei der Planung des Rahmenprogramms stehen wir Ihnen gerne zur Seite und geben Ihnen Tipps sowie Kontaktdaten von Unterhaltungskünstlern.

Garderobe

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos Garderobenständer zur Verfügung. Sollten Sie eine persönlich betreute Garderobe wünschen, so können wir diese gerne gegen einen Aufpreis anbieten.

Menükarten

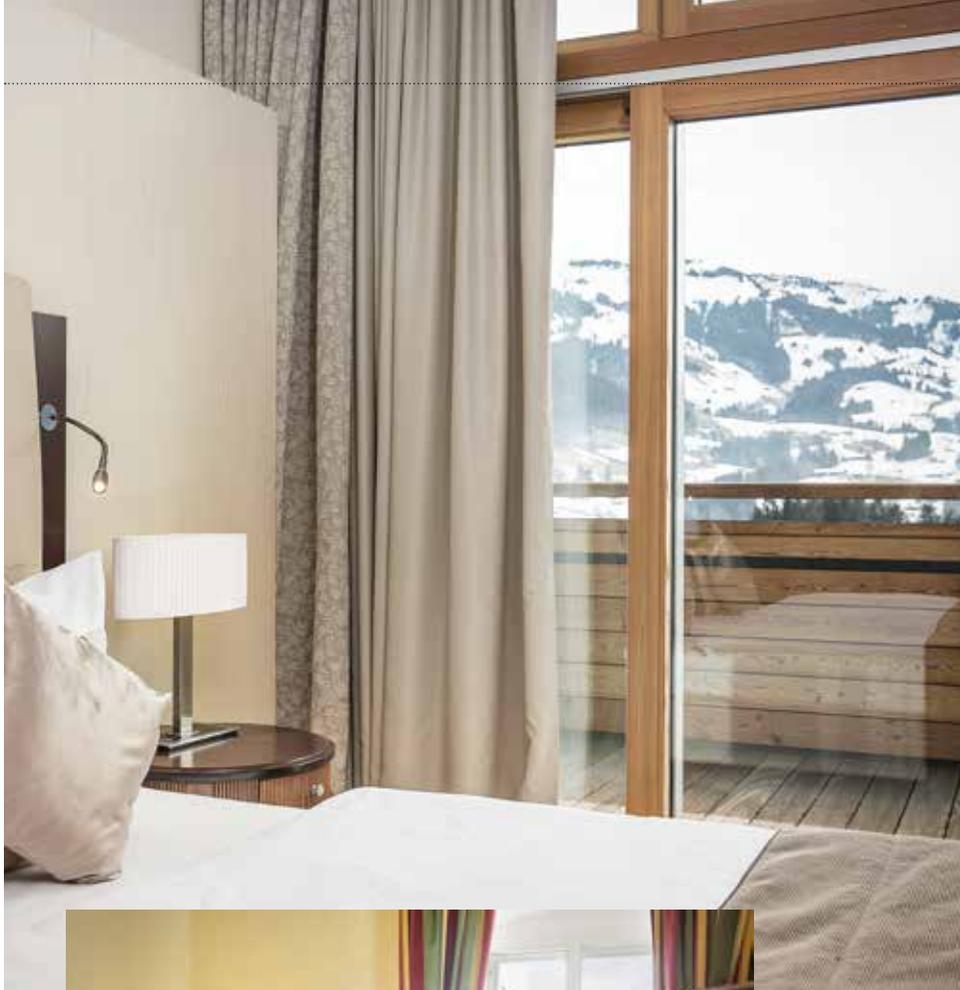
Dem Anlass entsprechend übernehmen wir gerne die spezielle Gestaltung der Menükarten sowie der Tischdekoration. Diese werden nach Ihren Wünschen gestaltet und weiterverrechnet. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten lassen sich im Vorfeld nicht abschätzen.

Parkplätze

Ausreichend Parkplätze stehen kostenlos zur Verfügung.



**KOSTENLOSER
WLAN-ZUGANG**
in allen Zimmern!



150 Zimmer, davon 21 Suiten

Für einen fürstlichen Aufenthalt im ehemaligen Schloss eines Landadeligen stehen 150 Zimmer inkl. 21 Suiten zur Verfügung. Alle Zimmer befinden sich in absoluter Ruhelage mit herrlichem Ausblick auf die Berge und Kitzbühel, sowie mit wunderbarem Waldblick. Die Zimmer überzeugen mit edlem Design, moderner Ausstattung und spiegeln den imperialen Wohnstil wieder.

Unsere 38 **Classic Zimmer** sind 28 - 30 m² groß und liegen zur ruhigen Waldseite. Alle Zimmer sind standardmäßig mit Badewanne, Flat-screen-TV mit integriertem Radio sowie kostenlosem WLAN-Zugang ausgestattet.

Die 62 **Classic Zimmer „Lebenberg“** bieten einen tollen Blick auf die Kitzbüheler Alpen und die Stadt Kitzbühel. Zusätzlich punkten sie mit Balkon oder Terrasse. Das Classic Zimmer „Lebenberg“ ist zu einem Aufpreis von € 15,- pro Person und Nacht auf die Classic Kategorie buchbar.

Die 13 geräumigen **Panorama Zimmer** haben eine Größe von 41 m² und einen herrlichen Ausblick über die Berge und die weltbekannte Streif. Eine freistehende Badewanne sowie eine Wellnessdusche bieten zusätzlichen Komfort. Das Panorama Zimmer ist zu einem Aufpreis von € 20,- pro Person und Nacht auf die Kategorie Classic Zimmer „Lebenberg“ buchbar.

Unsere 11 **Junior Suiten** sind 42 - 49 m² groß und bestehen aus einem abtrennbaren Wohn- und Schlafraum. Die Junior Suite ist zu einem Aufpreis von € 15,- pro Person und Nacht auf die Panorama Kategorie buchbar.

Viel Raum bieten die 5 **Maisonette Suiten** auf 60 m² mit einem Wohn- und Schlafbereich auf 2 Etagen. Zusätzlich verfügen sie über eine Terrasse, Badewanne und Dusche sowie 2 WCs. Die Maisonette Suite ist zu einem Aufpreis von € 50,- pro Nacht auf die Junior Suite Kategorie buchbar.



Checkliste

12 BIS 10 MONATE VORHER

- Hochzeitstermin festlegen
- Budget aufstellen
- Angebotsanfrage im Austria Trend Hotel
- Gästeliste zusammenstellen
- Reservierung im Austria Trend Hotel
- Fotografen buchen



8 BIS 6 MONATE VORHER

- Hochzeitsbekleidung aussuchen
- Musik buchen
- Hochzeitsreise organisieren
- Hochzeitsfahrzeug bestellen
- Anmeldung bei Standesamt/Kirche
- Einladungen versenden

4 BIS 3 MONATE VORHER

- Eheringe aussuchen
- Suite für Hochzeitsnacht buchen
- Reservierung der Hotelzimmer
- Speisen/Agapen absprechen
- Hochzeitstorte bestellen
- Ablauf der Trauung fixieren
- Blumenschmuck bestellen



8 WOCHEN VORHER

- Dankschreiben vorbereiten
- Sitzordnung an Austria Trend Hotel senden
- Gastgeschenke / Gästebuch organisieren
- Polterabend
- Probestyling / Kleideranprobe
- Zu- und Absagen überprüfen



4 BIS 2 WOCHEN VORHER

- Tisch- und Menükarten entwerfen
- Ehegelübde/Dankesrede vorbereiten
- Ablauf mit Austria Trend Hotel besprechen

1 WOCHE VORHER

- Koffer für Hochzeitsreise packen
- Wetter einplanen
- Kleid / Anzug abholen



TAG DER HOCHZEIT

Tief durchatmen und Hochzeit im Austria Trend Hotel genießen!

Hotel Schloss Lebenberg****
 Lebenbergstraße 17, 6370 Kitzbühel
 Tel.: +43-5356-6901-0
 schloss.lebenberg@austria-trend.at

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.